



# ALTHAUS

A tea with character

Martin Eberlein , *Coffee and Flavor*,  
Alleestrasse 2 , A-3261 Wolfpassing  
[buero@coffeeandflavor.at](mailto:buero@coffeeandflavor.at) , [www.althaustee.at](http://www.althaustee.at)  
Tel. +43 7488 76060, Fax +43 7488 76060 8

## Iced Teas

## Maschine und Tee



Die Maschine stellt in einem Brühvorgang 5  
bzw. **10 Liter** frischen ICED TEA her.

Mit Eis ergibt dies ca. 15 Liter Eistee –  
also **30 Portionen a 0,5l**.

Ein Brühvorgang dauert ca. **10 Minuten**.

**Maschine 220 Volt inkl. Aufstellung & Programmierung 995.- €**  
**Iced Tea VPE 6 Beutel a'8.- € ; Iced Tea Sweetener VPE 6 Fl. 500 ml >>7,90 €**



### Polar Peach

Aromatisierter Schwarzer Tee  
mit Pfirsich und Brombeerblättern

### Arctic Mango

Aromatisierter grüner Tee mit  
Bergamotte, Mango und Erdbeeren

### Chilly Wild Berry

Aromatisierter Früchtetee mit Hibiskus,  
Hagebutte, Erdbeeren und Beerenblättern

### Lemon Mint Cooler

Kräutertee mit Minze,  
Zitronengras und verschiedenen Blüten

Die BUNN ITCB Maschine und die vier Sorten ALTHAUS ICED TEA  
sind optimal aufeinander abgestimmt – damit Sie auf Knopfdruck  
den perfekten Eistee brühen können.



### 1. AUS / AN

Nach dem anschalten der Maschine, füllt sich der Wassertank und das Wasser wird erhitzt



### 2. FULL / HALF

FULL – um 10 Liter aufzubrühen  
HALF – um 5 Liter aufzubrühen



### 3. REZEPTUR

Brew A – Schwarzer Eistee  
Brew B – Früchte- und Kräuter Eistee  
Brew C – Grüner Eistee

Bedienung



Die Maschine ist durch insgesamt 6 Knöpfe zu bedienen.

Die Maschine erhitzt Wasser und lässt es in vorprogrammierten Intervallen in einen Filter laufen in dem zuvor Tee eingefüllt wurde. Durch ein spezielles Ventil wird der Wasserdurchfluss verzögert. Dadurch hat der Tee im Filter genügend Zeit zu ziehen. Es entsteht ein sehr starker Teeaufguss.

Dieser Aufguss wird in einem 10 Liter Behälter aufgefangen, wo er mit kaltem Wasser aus der Wasserleitung vermischt wird. So entsteht ein lauwarmes Tee, der immer noch recht stark ist. Erst wenn dieser Tee mit Eis vermischt wird, erhält er einen optimalen Eistee Geschmack.

Die Früchte- und Kräutertees können auch ohne Eis genossen werden. Bei Schwarzen und Grüntee ist die Verdünnung mit Eis zu empfehlen, da er sonst zu stark ist.

Die Vermischung mit Eis geschieht, indem man ein Glas mit Eiswürfeln füllt und den Tee durch Öffnung des Hahns über das Eis laufen lässt, bis das Glas gefüllt ist.

## Brühvorgang



- 1 . Maschine anstellen
2. Filterpapier einlegen und Tee einfüllen  
(eine ganze Tüte bei 10 Liter, eine halbe Tüte bei fünf Liter)
3. Entweder Full ( 10 Liter) oder Half (5 Liter) wählen
4. Rezepturtaste wählen



Icecreator für den a´la carte Bereich und dem Haushalt:  
ergibt 0,8 Liter frischen Eistee, Preis / Stück 49,90





Eiswürfel + Wasser

Iced Tea Sweetener  
4 x Pumpen



4 Messlöffel  
Althaus Iced Tea



mit kochendem  
Wasser überbrühen



je nach Sorte, nach  
3-5 Minuten den  
Filter öffnen und  
genießen

